



ZAMANA  
RESTAURANT

NOTRE CARTE

*Édition, Printemps 2025*

Hôtel Le Relais du Moulin



## ENTRÉES / STARTERS

### TATAKI DE THON ET PASTÈQUE / TUNA AND WATERMELON TATAKI 23

STRACCIATELLA AU GINGEMBRE, CAVIAR DE SOJA

*GINGER STRACCIATELLA, SOY CAVIAR*

### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES / MARINATED SCALLOP CARPACCIO 24

SAINT-JACQUES MARINÉES, GEL CLITORIA CITRONNÉ, PICKLES DE MANGUE VERTE

*LEMONY CLITORIA GEL, GREEN MANGO PICKLES*



### GNUDI, RICOTTA ET HERBES FRAÎCHES / GNUDI, RICOTTA AND FRESH HERBS 21

VELOUTÉ DE GIRAUMON AU CITRON VERT, CRACKERS AU SÉSAME NOIR

*LOCAL PUMPKIN VELOUTE WITH LIME, BLACK SESAME CRACKERS*

### POITRINE DE PORC LAQUÉE / GLAZED PORK BELLY 22

CARAMEL COCO-TAMARIN, PAK CHOÏ, GRATON DE PORC SOUFFLÉ

*COCONUT-TAMARIND CARAMEL, PAK CHOI, CRISPY PORK CRACKLING*

### NOS ENTRÉES DU JOUR / OUR STARTERS OF THE DAY

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*



## PLATS / PLATES

### **FILET DE BOEUF DU LIMOUSIN / LIMOUSIN BEEF TENDERLOIN** 40

ESPUMA DE FRUIT A PAIN, PLEUROTÉS LOCALES ET PORTOBELLO GLACÉS,  
JUS DE BOEUF AU FOIE GRAS ET POIVRE DE KAMPOT

*BREADFRUIT ESPUMA, GLAZED LOCAL OYSTER MUSHROOMS AND PORTOBELLO, BEEF JUS WITH FOIE GRAS  
AND KAMPOT PEPPER*

### **DEMI-LANGOUSTE RÔTIE / ROASTED HALF LOBSTER** 43

HOLLANDAISE MISO, MOUSSELINE DE BANANE PLANTAIN, CHOU-FLEUR RÔTI AU TANDOORI,  
GEL YUZU-VANILLE

*MISO HOLLANDAISE, PLANTAIN MOUSSELINE, TANDOORI-ROASTED CAULIFLOWER, YUZU-VANILLA GEL*

### **SELLE D'AGNEAU FARCIE / SADDLE OF LAMB STUFFED** 37

A LA PISTACHE, ESPUMA DE MADÈRE, FENOUIL AU ROUCOU, JUS FRUITS ROUGES-PIMENT VÉGÉ,  
FUMÉE AU BOIS D'OLIVIER

*PISTACHIO-STUFFED, SLOW-COOKED AND SEARED, CORN VARIATIONS: CREAMY POLENTA, GRILLED COB, CAJUN POPCORN,  
AND BOLD TIMUT PEPPER JUS.*

### **TENTACULE DE POULPE GRILLÉ / GRILLED OCTOPUS TENTACLE** 39

CROUSTILLANT DE BOUDIN NOIR, PAPAYE VERTE CONFITE AU CURCUMA, ÉMULSION À L'AIL RÔTI

*CRISPY BLACK PUDDING, TURMERIC-INFUSED CONFIT GREEN PAPAYA, ROASTED GARLIC EMULSION*



### **LENTILLES BÉLUGA / BELUGA LENTILS** 27

MALANGA RÔTIE AUX ÉPICES, PICKLES DE CHOU-FLEUR ET NOISETTES TORRÉFIÉES

*SPICED ROASTED MALANGA, PICKLED CAULIFLOWER AND TOASTED HAZELNUTS*

### **NOS PLATS DU JOUR / OUR PLATES OF THE DAY**

À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE

*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*



## DESSERTS / DESSERTS

- FLEUR DE CHEESECAKE AUX AGRUMES / CITRUS CHEESECAKE FLOWER** 16  
CRÉMEUX CITRON VERT-COMBAVA, GEL FRAÎCHEUR  
*LIME AND COMBAVA CRÉMEUX, REFRESHING GEL*
- SNICKERS FAÇON ZAMANA / ZAMANA-STYLE SNICKERS** 15  
NOIX DE CAJOU EN TEXTURES, CARAMEL BEURRE SALÉ ET GANACHE MONTÉE À LA VANILLE  
DE CÉDRIC COUTELLIER  
*CASHEW NUTS IN VARIOUS TEXTURES, SALTED CARAMEL, AND WHIPPED VANILLA GANACHE BY CÉDRIC COUTELLIER*
- ALLIANCE MANGUE-VANILLE-CURCUMA** 14  
**/ MANGO, VANILLA, AND TURMERIC HARMONY**  
CRÈME LÉGÈRE, FEUILLE DE MERINGUE À LA VANILLE BRÛLÉE, PEP'S YUZU  
*LIGHT CREAM, SCORCHED VANILLA MERINGUE LEAF, YUZU ZEST*
- MOELLEUX CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT** 16  
AU BEURRE NOISETTE, CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA 80%, GLACE CAFÉ, TUILE PÂTISSIÈRE,  
SARRASIN ET KASHA SOUFFLÉS  
*HAZELNUT BROWN BUTTER, 80% GUANAJA CHOCOLATE CRÉMEUX, COFFEE ICE CREAM, PASTRY TUILE, PUFFED  
BUCKWHEAT AND KASHA*
- NOS DESSERTS DU JOUR / OUR DESSERTS OF THE DAY**  
À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE  
*TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE*
-